



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ARMUTLU KEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1 su bardağı toz şeker

125 g eritilmiş margarin

4 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 su bardağı mısır unu

2 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 tutam tuz

40 g iri kırılmış bitter çikolata

0,5 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

2 adet armut (orta boy)

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

Kelepçeli kek kalıbını margarin ile yağlayıp üzerine 1 yemek kaşığı mısır unu serpin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Toz şekerden bir yemek kaşığı ayırıp kalanını çırpma kabına alın. Üzerine margarin, yumurta, şekerli vanilin, kalan mısır unu, un, hamur kabartma tozu ve tuzu ilave edip 5 dakika çırpın. Çikolata ve kuru üzümünü ekleyip karıştırın.

Hazırladığınız hamuru kek kalıbına alın ve üzerini düzeltin. Armutları soyup dilimleyin ve hafifçe bastırarak hamurun üzerine sıralayın. Ayırdığınız 1 yemek kaşığı toz şekeri üzerine serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Keki fırından alın. 10-15 dakika bekletip kalıptan çıkartın. Ilık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

